取扱説明書

保証書つき

家庭用 土鍋圧力IH炊飯ジャー

本土鍋 天然土かまど

THE 炊きたて

JKX-A 型

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

日本国内 100V 専用 | 交流 100V 以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

炊飯ジャーを上手に使って、楽しさを広げてください

ごはんはもちろん、素材を活かした本格料理も作れます。

うれしい多彩なメニュー

ごはんを炊く

白米を炊く→P.5・16～25

早く炊く→P.21～25

早炊きは、急いで炊きたいときに便利です。

無洗米を選んで炊く→P.16～25

「エコ炊き」「極うま白米」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」メニューは、無洗米が選べます。

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く→P.21～25

● 「エコ炊き」「極うま白米」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「おこわ」「雑穀」「玄米」「玄米がゆ」「玄米GABA（玄米ギャバ増量）」メニューが選べます。各メニューに適した炊きかたでおいしく炊きあげます。

● 「極うま白米」「炊込み」「雑穀」は火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

調理する→P.34～37

肉じゃが・豚の角煮など、色々なメニューを作ることができます。

便利な機能

タイマーを使って炊く

予約炊飯→P.26

食べたい時刻（セットした時刻）に炊きあげます。

予約吸水→P.28

炊飯前につけおき時間（お米に水を吸わせる時間）が予約できます。

おいしく保温する→P.30

「保温なし」「3時間」「6時間」「連続」が選べます。

音声ガイド→P.14

操作を、わかりやすく音声でガイドします。
「音声あり」と「音声なし」が選べます。
「音声あり」の場合、お知らせ音を3種類から選べます。

洗浄する→P.45

水を使って、洗浄ができます。
炊飯ジャーのにおいが気になるときや、調理後にお使いください。

もくじ

ふっくらおいしい
土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげるつやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ（土鍋）について

土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕あげです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむを得ず発生する土鍋特有のものです。品質上問題ございませんので安心してお使いください。

高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。（その場合には、必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。また、ごはんのつゆや乾燥を防ぐため、市販の布等をかぶせて使用することをおすすめします。）

優れた耐熱衝撃性と耐熱性

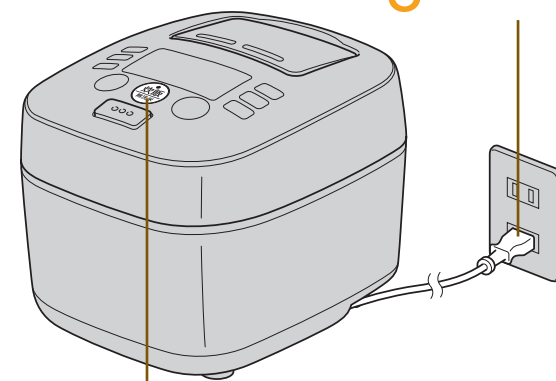
セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れています。

ご注意

P.7・40の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱ってください。

炊きかた早わかり
ーこれだけで炊けますー

1 お米を洗って水加減する。→P.16～19

2 内なべを本体にセットする。→P.20

※はじめて使うとき、メニューは「エコ炊き」になり、保温の種類は「6時間保温」になります。その後は前回炊飯したメニューと保温の種類になります。

詳しくは、P.21・22をご覧ください。

ごはんをおいしく
炊きあげるためのポイント

- **付属の計量カップで正確にはかる** →P.16

- **洗米は手早く** →P.17
- **お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう** →P.18
- **炊きたいお米の種類に合わせてメニューを選ぶ**→P.21
- **具を入れて炊くときは**
  1カップに対して具は約70g 以下。
  調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。
  ※炊飯量は、P.16・24・54をご覧ください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

＊1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
＊3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

圧力炊飯器について

圧力炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力釜と同じPSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

内なべの取り扱いについて特にご注意ください。

⚠注意

禁止

専用内なべ（土鍋）以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

禁止

内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。

ケガや破損の原因。

接触禁止

使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

● **内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。**
● **内なべが傷ついたり割れたり、内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。**

・調理メニュー以外では調理を行わない。
・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使わない。
・カラだきや急に冷やさない。
・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
・内なべの中で酢を使わない。
・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
・内なべにザルなどをのせない。
・内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
・食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。

● 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

● 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

禁止

交流 100V 以外では使わない。（日本国内 100V 専用）

火災・感電の原因。

必ず実施

定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。

（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）火災・感電の原因。

必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

安全上のご注意

⚠警告

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの圧力表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。→P.23

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

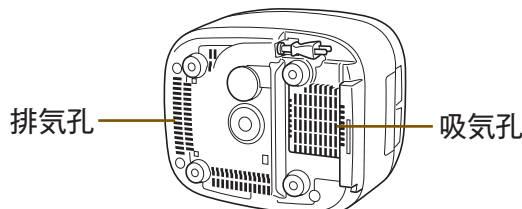
スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。

蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。

取扱説明書（COOK BOOK を含む）に記載以外の用途には使わない。

調圧孔や安全弁が詰まり、蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。

〈してはいけない調理例〉

・ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
・調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理
・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
・分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類の調理
・多量の油を入れる調理
・目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた炊飯

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災･感電･けがのおそれ。

〈異常・故障例〉

・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
・その他の異常や故障がある。

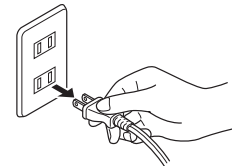
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

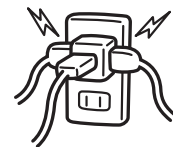
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

電源コードが当たってけがをするおそれ。

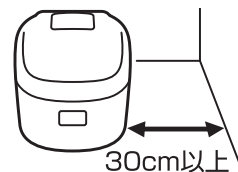
タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

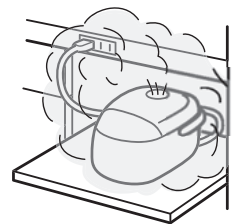
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。

キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

差込プラグに蒸気をあてない。

火災・感電・発火のおそれ。

スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりした状態で使わない。

蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。うまく炊けない原因。

内ぶたのツメが折れた状態で使わない。

蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。うまく炊けない原因。

カラだきをしない。

故障や過熱、異常動作の原因。

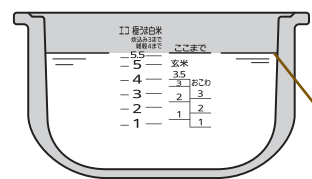
☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

安全上のご注意

吸・排気孔をふさぐような場所や室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

内なべの「ここまで」線以上に水を入れて炊飯しない。

やけどやふきこぼれの原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- **本体内・内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。**
  蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- **冷めたごはんを、加熱（保温）しない。**
  故障や火災の原因。
- **炊飯中☆、本体に布などをかけない。**
  本体やふたの変形・変色の原因。
- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう!

フックボタン
押すとふたが開きます。
蒸気孔
スチームキャップ（P.44参照）
内ぶた着脱ボタン
ふた
放熱板
ふたパッキン（P.43参照）
取りはずしできないので無理に引っぱらない。
内なべ（土鍋）
上枠
本体
センターセンサー
差込プラグ
電源コード
【出すとき】
差込プラグを持って引く。
（色テープ以上は引き出さない。）
【収納するとき】
差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
（ねじれているときは、ねじれを直す。）

内ぶた（P.42参照）

〈表面〉
調圧孔
内ぶたパッキン
取りはずしできないので無理に引っ張らない。
負圧パッキン

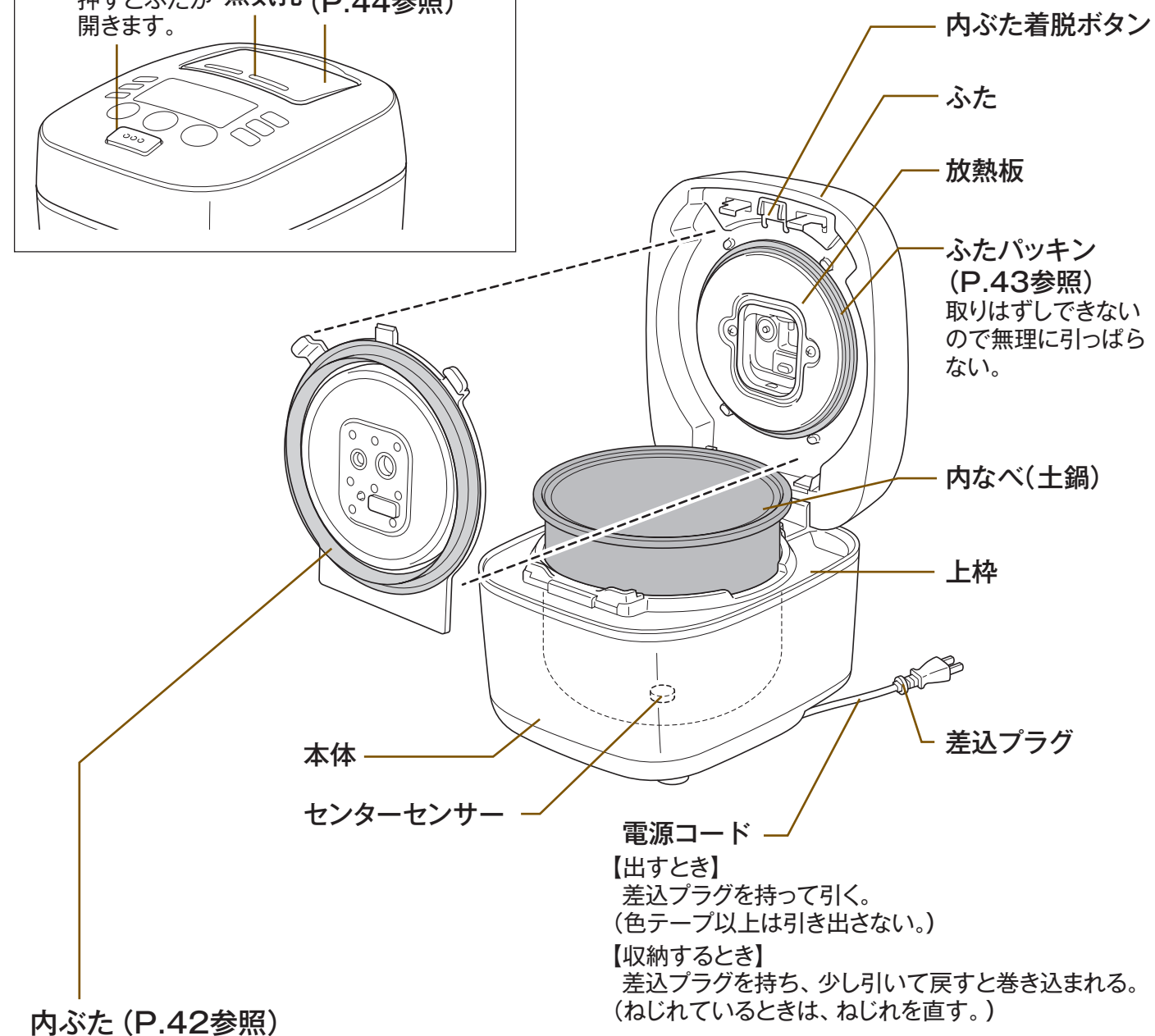
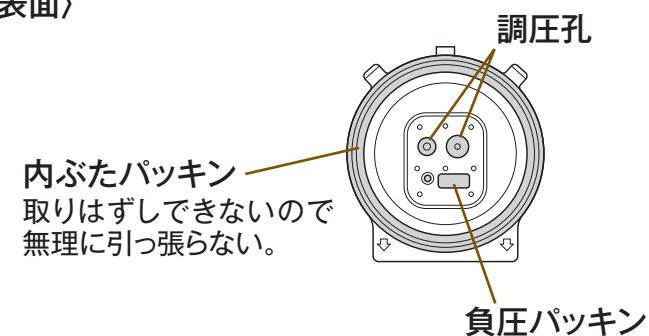
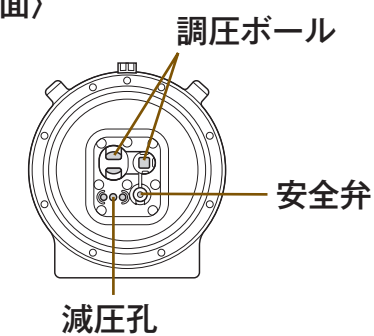
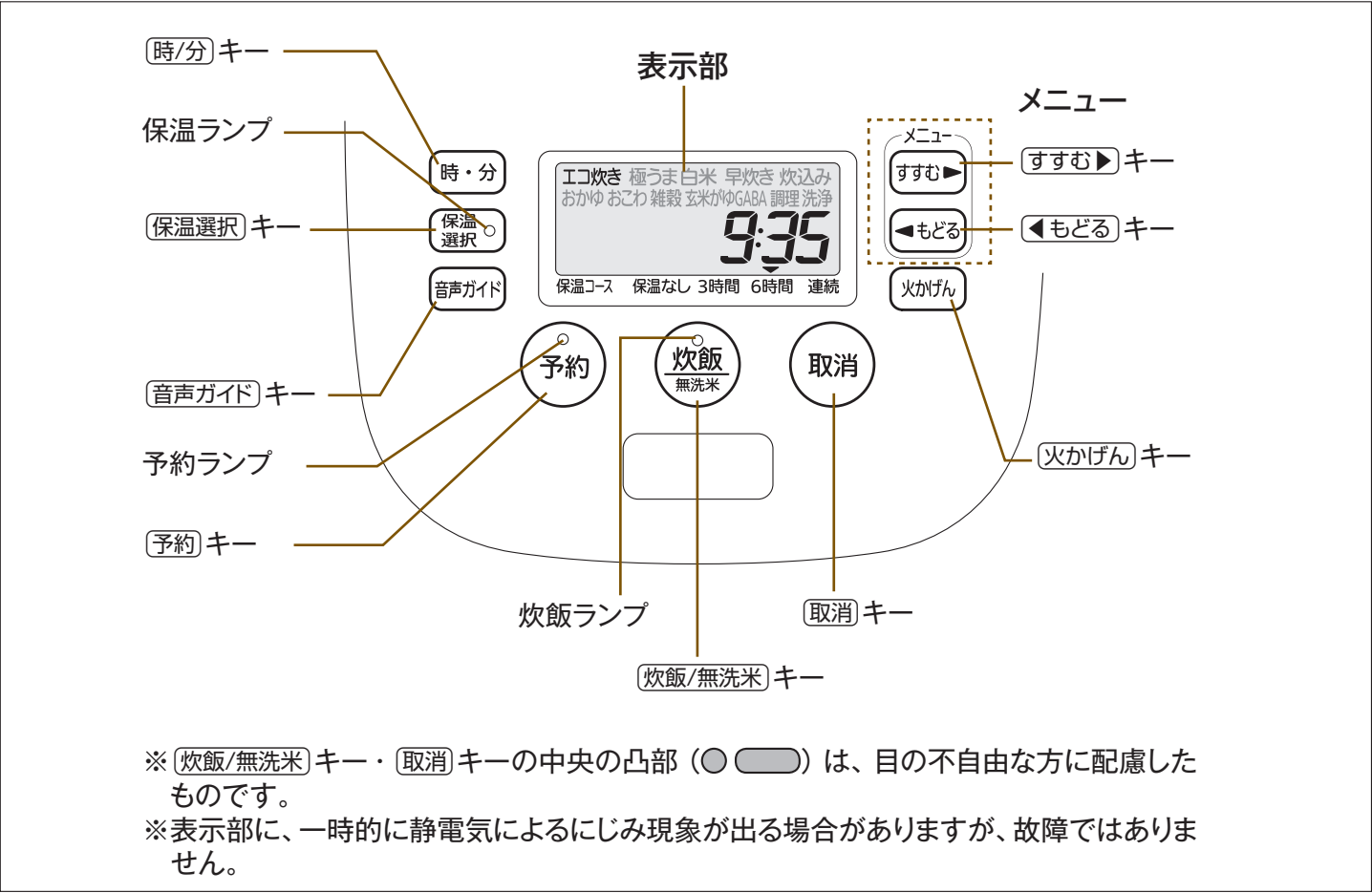
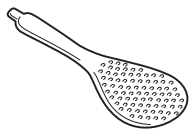
〈裏面〉
調圧ボール
安全弁
減圧孔

 ☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

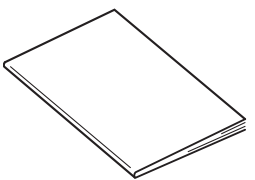
各部のなまえと付属品

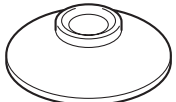
操作パネル

※ 炊飯/無洗米 キー・ 取消 キーの中央の凸部（● ▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。
※表示部に、一時的に静電気によるにじみ現象が出る場合がありますが、故障ではありません。

付属品

しゃもじ

しゃもじ立て

COOK BOOK
（クックブック）

計量カップ
約1合
（約0.18L＝約150g）

土鍋ふた
内なべをおひつ代わりに使うときに必要です。
※炊飯時は使いません。

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- ●リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- ●リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

音について

炊飯中☆・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- ●「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- ●「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）
- ●「プシュー」や「ボコボコ」という音（沸とうによる音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。→P.38

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1 内ぶた・スチームキャップ・内なべ・しゃもじ・しゃもじ立て・計量カップ・土鍋ふたを水洗いする。→P.40

2 現在時刻を確認する。（時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる）→P.38
※リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

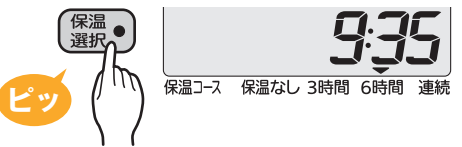
3 音声ガイドを設定する。→P.14

4 保温選択 を押して、炊飯後に、保温するかしないかを選ぶ。

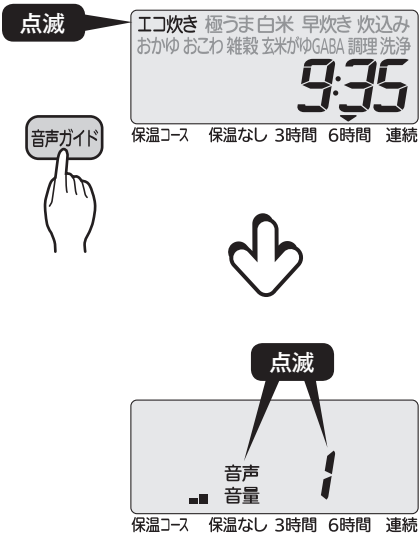
6時間保温を選択するとき

保温選択
ピッ
9:35
保温コース 保温なし 3時間 6時間 連続

保温しないとき

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

音声ガイドを使う

音声でわかりやすく操作をガイドします。

1 音声ガイド を長押し（約3秒以上）する。

2 時・分 を押して、「音声」の種類を選ぶ。

音声とお知らせ音を「0·1·2·3」から選べます。（下記参照）

時を押すごとに

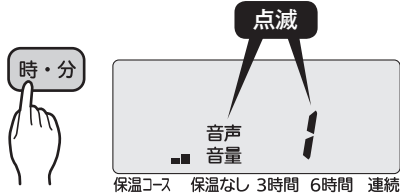
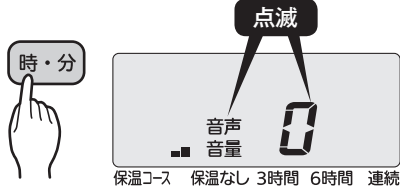
1 → 2 → 3 → 0

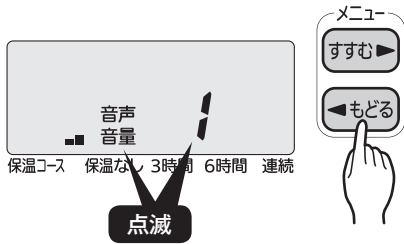
の順に切り替わります。

分を押すごとに

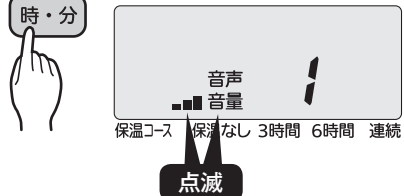
0 → 3 → 2 → 1

の順に切り替わります。

【音声ガイドを使う場合】

【音声ガイドを使わない場合】

3 すすむ または もどる を押して、「音量」を選ぶ。

押すごとに「音声」と「音量」が順に切り替わります。

4 時・分 を押して音量を調節する。

音量は、3段階（▂・▂▄・▂▄▆）に調節できます。

時を押すと増え（音量大）、分を押すと減り（音量小）ます。

5 炊飯 を押す。

設定されて、通常の画面に戻ります。

音声ガイドについて

◆音声ガイドを「音声：1・2・3」に設定すると、各キーを押すたびに、操作の説明や設定した内容を、音声でガイドします。

◆音声ガイドを「音声：0」に設定した場合、各キーを押すとブザー音のみが鳴ります。

表示	音声	お知らせ音
0	なし	ブザー音
1	あり	ブザー音
2	あり	メロディ 1
3	あり	メロディ 2

◆音声ガイドの設定が「音声：1·2·3」または「音声：0」に関係なく、音声ガイドを押すと、一連の操作のガイドをします。

繰り返し聞きたいとき

◆音声ガイドを聞きなおすときは、音声ガイドを押します。

◆次の操作をするまでは、音声ガイドを押すと何度でも聞くことができます。

操作を取り消すとき

取消を押す。

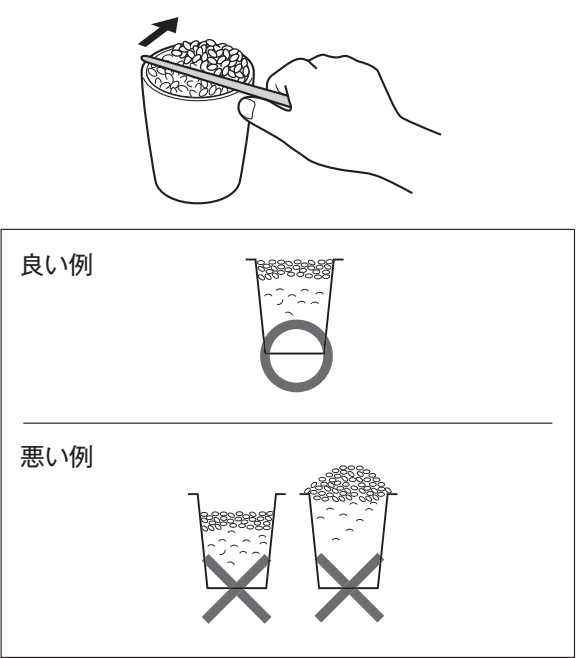
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

お米の量や洗いかた、
水加減に気を配ることで、
ごはんがふっくらおいしくなります。

1 付属の計量カップでお米をはかる。

すりきり1杯（1カップ）で約1合（約0.18L）指定の炊飯容量以外で炊かない。
→右表

1回で炊飯できるお米の量

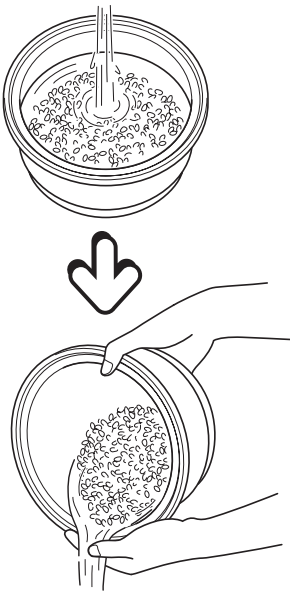
メニュー	炊飯容量（L）
エコ炊き	0.18～1.0（1～5.5合）
極うま白米	0.18～1.0（1～5.5合）
早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）
炊込み	0.18～0.54（1～3合）
おかゆ（全がゆ）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
おかゆ（全がゆ）・具を入れたとき	0.09～0.18（0.5～1合）
おかゆ（五分がゆ）	0.09（0.5合）
おこわ	0.18～0.54（1～3合）
雑穀	0.18～0.72（1～4合）
玄米	0.18～0.63（1～3.5合）
玄米・具を入れたとき	0.18～0.54（1～3合）
玄米がゆ（全がゆ）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
玄米がゆ（全がゆ）・具を入れたとき	0.09～0.18（0.5～1合）
玄米がゆ（五分がゆ）	0.09（0.5合）
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	0.18～0.63（1～3.5合）

良いお米を選ぶ

◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶ。
◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかる。（計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。）

2 お米を洗う。（内なべで洗米できます。）

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えて、さっとかき混ぜすばやく水をすてます。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

お湯（約35℃以上）で洗米しない

お米は、水で洗う。（ごはんがうまく炊けない原因。）

無洗米を炊くとき

◆無洗米も付属の計量カップではかる。
◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜる。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因。）
◆水を入れて白くにごるときは、1 ～ 2 回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因。）
◆目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。
調圧孔や安全弁が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。

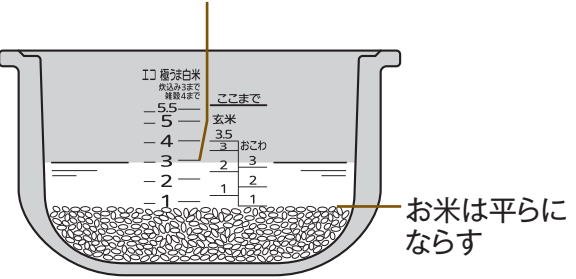
3 お米をとぐ。

水のにごりが少なくなるまで2～3回水を入れ替えてすすぎます。

お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

4 水加減する。

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減する。
メニューに合わせて水加減する。→右表

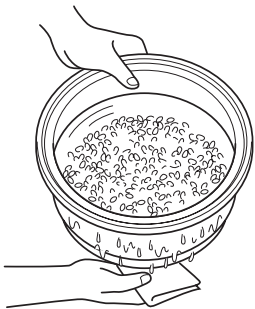
例：3カップの白米を炊くときは、極うま白米の目盛「3」に合わせる。

水加減の目安

メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛。
極うま白米	「極うま白米」の目盛。
早炊き	「極うま白米」の目盛。
炊込み	「極うま白米」の目盛。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ･五分」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「極うま白米」と「おこわ」の目盛の間。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
雑穀	「極うま白米」の目盛を目安にお好みで。
玄米	「玄米」の目盛。
玄米がゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ･五分」の目盛。
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避ける。
※発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「極うま白米」の目盛を目安に少し多めに入れる。
※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

5 水滴・米つぶなどをふき取り、内ぶたに目詰まりがないことを確認する。

本体内側や内ぶた、下図の箇所などに水滴や米つぶがついているときは、ふき取る。

〈内なべ外側や縁〉

〈内ぶた〉
内ぶたのはずしかた、つけかた→P.42

〈本体内側〉

お湯（約35℃以上）で水加減しない

うまく炊けない原因。

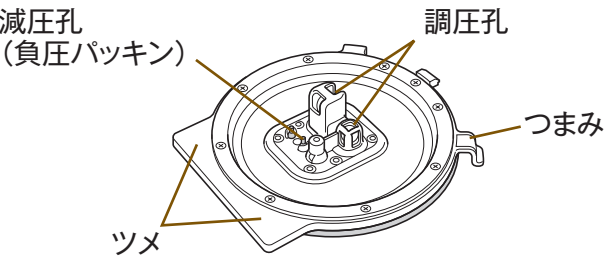
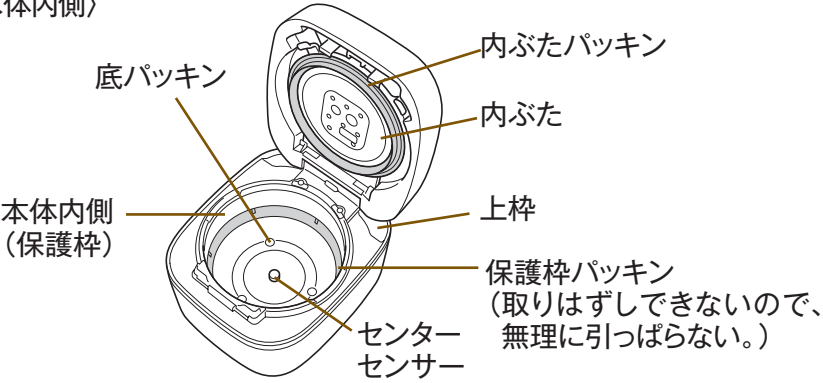
内なべの目盛は目安

内なべの目盛は目安です。
お好みに合わせて調節し、ご家庭ごとのごはんのかたさやおこげの具合をお楽しみください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。
調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせる。
（具をかき混ぜない。うまく炊けない原因。）
※炊飯中にふたを開けて具を入れない。
※最初に水加減してから具を入れる。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

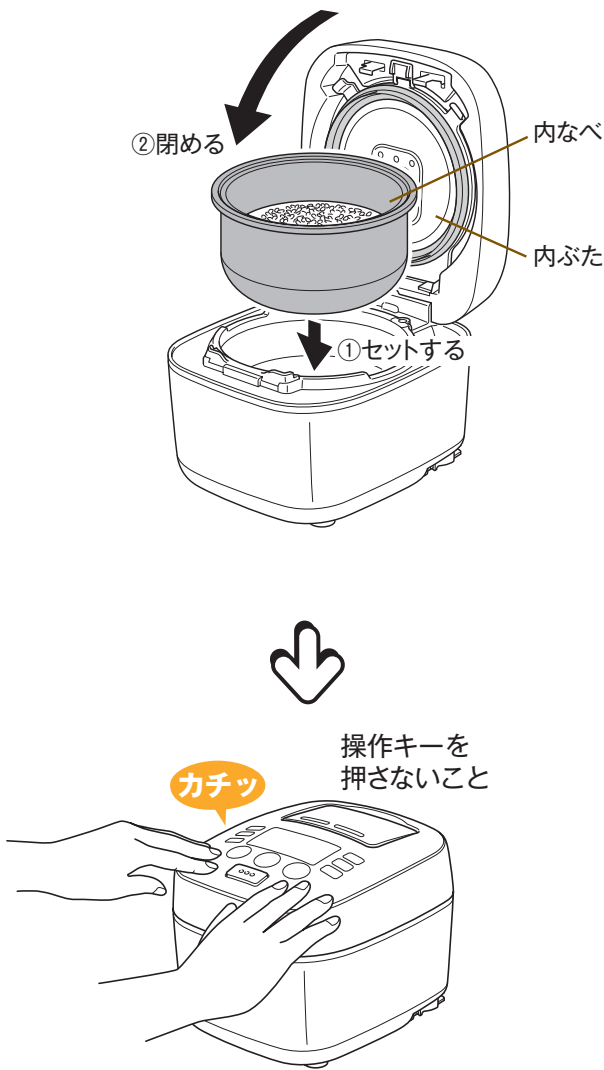
おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにする。（時間が短いとかため、長いとやわらかめに炊きあがります。）

ご注意

上枠やフックボタン付近、内ぶたに付着したごはん粒・米つぶなどは、必ず取り除く。→P.41
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。
湯が飛び散るおそれ。

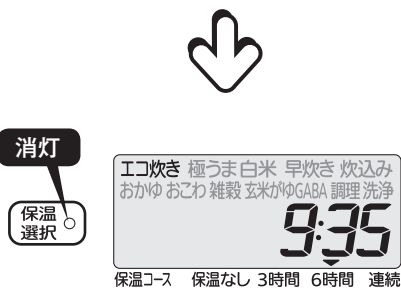
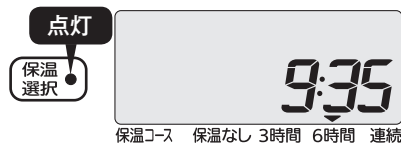
☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

6 内なべを本体にセットし、ふたを「カチッ」と音がするまで両手で確実に閉める。

圧力式炊飯器は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。

ご注意

ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意する。

7 差込プラグをコンセントに差し込む。

メニューを選んでごはんを炊く

1 すすむ► または ◄もどる を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。
(各メニューの特長や炊飯時間の目安 →P.24・25)
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

2 火かげん を押して、「火かげん」を選ぶ。

(「極うま白米」「炊込み」「雑穀」のみ)
押すごとに[火かげん ▪]→[火かげん ▪▪]→[火かげん ▪▪▮]の順に切り替わります。

メニューの切り替わりについて

すすむ► を押すと

エコ炊き → 極うま白米 → 早炊き → 炊込み → おかゆ → おこわ → 雑穀 → 玄米 → 玄米がゆ → 玄米GABA → 調理 → 洗浄 →(エコ炊き)

の順に切り替わります。

◄もどる を押すと

エコ炊き → 洗浄 → 調理 → 玄米GABA → 玄米がゆ → 玄米 → 雑穀 → おこわ → おかゆ → 炊込み → 早炊き → 極うま白米 →(エコ炊き)

の順に切り替わります。

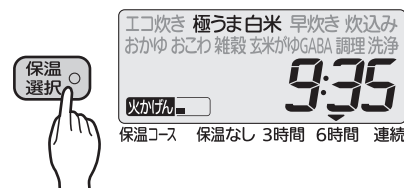
発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは

発芽玄米･胚芽米･分づき米を炊くときは、「極うま白米」を選ぶ。

メニューを選んでごはんを炊く

土鍋でふっくらおいしいごはん。
おこげの具合も、火かげんで
調節できます。

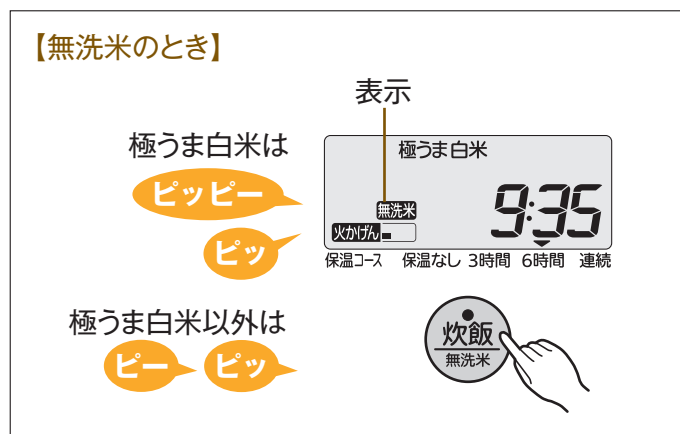
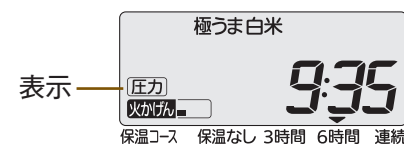
3 保温選択 を押して、炊飯後の保温の種類を選ぶ。

◆押すごとに保温コースが順に切り替わります。（保温ランプが点灯したときは、取消 を押し、再度セットし直す。）
◆炊飯中でも保温の種類を選択することができます。
※あらかじめ保温の種類が選ばれている場合は、保温選択の必要はありません。
◆保温について→P.30

保温選択 を押すと
保温なし → 3時間 → 6時間 → 連続
の順に切り替わります。

4 炊飯 を1回押す。

極うま白米は ピッピー

極うま白米以外は ピー

【無洗米のとき】
2回押す。（「エコ炊き」「極うま白米」「早炊き」「おかゆ」「炊込み」「雑穀」のみ）

圧力がかかり始めると圧力が点灯します。

圧力が開放されると、2分後に圧力が消灯します。

炊飯中☆にやむをえず、ふたを開閉するとき

⚠警告

ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。
内容物がふきだし、やけどやけがをするおそれ。
①スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
②取消 キーを押して、炊飯を中止する。
※蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出るため注意する。
③約2分間待ち、圧力 表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。
※ 取消 キーを押した直後にふたを開けると、やけどをするおそれ。

■炊飯を続けるとき

P.21の手順1からやり直す。
※この場合、一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない場合があります。

炊飯/無洗米 を押したとき、または 保温選択 を長押ししたときの音（ピピピ）について

内なべをセットしない状態で、炊飯/無洗米 または 保温選択 を押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、
再度 炊飯/無洗米 を押す。

操作を取り消すとき

取消 を押す。

ご注意

◆圧力が表示されているときは、ふたを開けない。
内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。
◆炊飯中☆は蒸気孔に顔や手を近づけない。
蒸気孔から大きな音とともに勢いよく蒸気が出るため、やけどやけがをするおそれ。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

炊飯時間の目安、
火かげん・メニューの特長

炊飯時間の目安

メニュー	炊飯時間
エコ炊き	53～64分
極うま白米	43～62分
早炊き	29～43分
炊込み	42～54分
おかゆ	55～68分
おこわ	28～37分
雑穀	48～59分
玄米	84～97分
玄米がゆ	92～107分
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	4時間32分～4時間40分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温・水温：23℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選んだ場合は、上記の時間よりも約3～10分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・予約したときなどにより、多少異なります。

火かげんの特長

火かげん	特長
■（火かげん弱）	標準の火かげんで、薄くおこげがつきます。
■■（火かげん中）	「火かげん弱」と比べて濃くおこげがつきます。
■■■（火かげん強）	しっかりおこげがつきます。

※最小炊飯容量（P.16・54参照）で炊いた場合、■■■（火かげん強）でもおこげがつきにくい場合があります。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下にする。
◆調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせる。
（調味料はよく混ぜ、具は混ぜ込まない。うまく炊けない原因。）
◆具を入れて炊く場合の最大炊飯量は必ず守る。

メニュー	最大炊飯量
炊込み	3合以下
おこわ	3合以下
全がゆ	1合以下
玄米	3合以下

※最初に水加減してから具を入れる。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
※ピラフなど水分が少なく、油分の多いメニューや、しょう油・みりんを入れすぎると、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。

おこわを炊くとき

◆洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊く。（炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめ。）

発芽玄米を炊くとき

◆発芽玄米だけや発芽玄米に白米を混ぜて炊くときは、「極うま白米」を選んで炊く。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

◆玄米が多い場合は「玄米」を選んで炊く。
◆白米と同量、また白米が多い場合は「極うま白米」を選んで炊く。（先に玄米だけを1～2時間つけおきして吸水させる。）

メニューの選べる機能と特長

メニュー	火かげん選択	無洗米選択	保温選択	予約（吸水）選択	圧力炊飯	特長
エコ炊き	－	○	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「極うま白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約6～38%削減）で炊くことができます。
極うま白米	○	○	○	○	○	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
早炊き	－	○	○	－	○	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。「エコ炊き」「極うま白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
炊込み	○	○	△	－	○	炊込みごはんを作るときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
おかゆ	－	○	－	○	－	おかゆを作るときに選びます。
おこわ	－	－	△	－	－	おこわを作るときに選びます。
雑穀	○	○	△	○	○	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	－	－	△	○	○	玄米を炊くときに選びます。
玄米がゆ	－	－	－	○	－	玄米がゆを作るときに選びます。
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	－	－	△	○	○	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「玄米」に比べて増やします。

※炊飯容量は、P.16・54参照。
※無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
※「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多くつく場合があります。
△ 保温は選択できますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温しないでください。

胚芽米を炊くとき

◆胚芽米は、満量より少なめに炊く。（満量で炊くと、ふきこぼれの原因。）
◆「極うま白米」を選んで炊く。

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

◆雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で4カップ
◆雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

ご注意

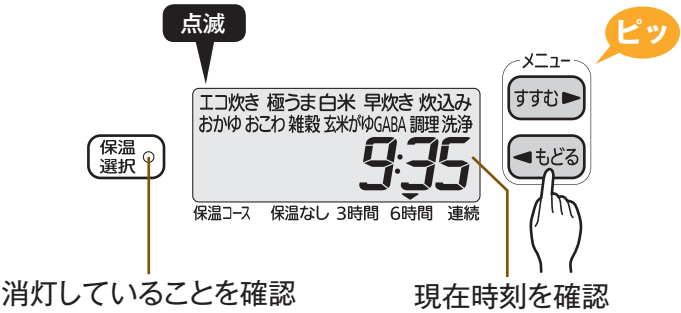
◆調理は、必ず「調理」メニューで行う。ごはんを炊くメニューで調理を行うと、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
◆圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるので注意する。
やけどやけがのおそれ。

食べたい時刻に炊きあげる ― 予約炊飯

炊飯時刻が予約できるため、朝起きたときや、夜帰ったときにも炊きたてごはんが食べられます。

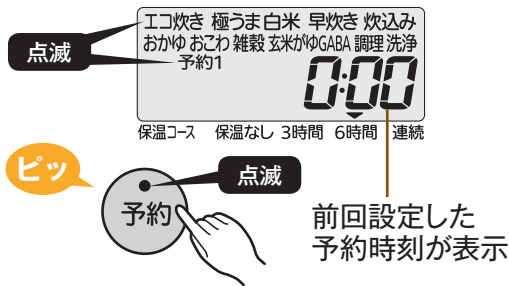
1 現在時刻を確認する。

2 すすむ または もどる を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」では予約できません。
◆「極うま白米」「雑穀」は、火かげんも選べます。→P.24・25

3 炊飯後の保温の種類、また火かげんを選ぶ。→P.21・22

◆予約完了後でも、保温の種類を選択することができます。

4 予約 を押して、[予約1][予約2][予約3]のいずれかを選ぶ。

押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。([予約吸水]について→P.28)

5 時・分 を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

時は1時間単位、分は10分単位で合わせることができます。また、押し続けると、早送りができます。

【例：13時30分に合わせると…】
13時30分に炊きあがります。

6 炊飯 を1回押す。(予約完了)

予約炊飯ができるメニュー

「エコ炊き(無洗米)」「極うま白米(無洗米)」「おかゆ(無洗米)」「雑穀(無洗米)」「玄米」「玄米がゆ」「玄米GABA(玄米ギャバ増量)」

3通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2]・[予約3]に記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。
例えば、【予約1】を朝食用、【予約2】を夕食用、【予約3】を休日用に設定できます。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認する。
→P.38

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間
エコ炊き(無洗米)	1時間20分から
極うま白米(無洗米)	1時間15分から
おかゆ(無洗米)	1時間15分から
雑穀(無洗米)	1時間15分から
玄米	1時間50分から
玄米がゆ	1時間50分から
玄米GABA(玄米ギャバ増量)	5時間から

ご注意

12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。

予約を取り消すとき

取消 を押す。

無洗米を取り消すとき

予約ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 を押す。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、予約できません。※
下記の内容を確認してください。

- 予約炊飯できない時刻で、炊飯/無洗米 を押した。
  →炊きあがり時刻をセットし直す。
- 表示部に「0：00」が点滅している状態で 予約 を押した。
  →現在時刻を合わせる。→P.38
- 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んで、予約 を押した。
  →予約炊飯はできません。

※ 予約 を押してから約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

お米に水を吸わせてから炊く — 予約吸水

お米に水を吸わせる時間を予約すると、設定時間経過後に自動で炊きはじめるため、キーの押し忘れなどの心配もなく便利です。

1 [すすむ►] または [◄もどる] を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」では予約吸水できません。

◆「極うま白米」「雑穀」は、火かげんも選べます。→P.24・25

消灯していることを確認

2 炊飯後の保温の種類、また火かげんを選ぶ。

→P.21・22

◆保温の種類は、予約吸水完了後でも選ぶことができます。

3 [予約] を押して、[予約吸水] を選ぶ。

押すごとに [予約1] → [予約2] → [予約3] → [予約吸水] の順に切り替わります。（[予約炊飯] について→P.26）

4 [時・分] を押して、お米を水に浸す時間を合わせる。

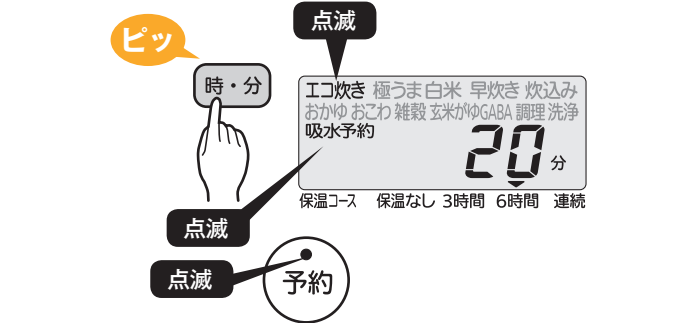
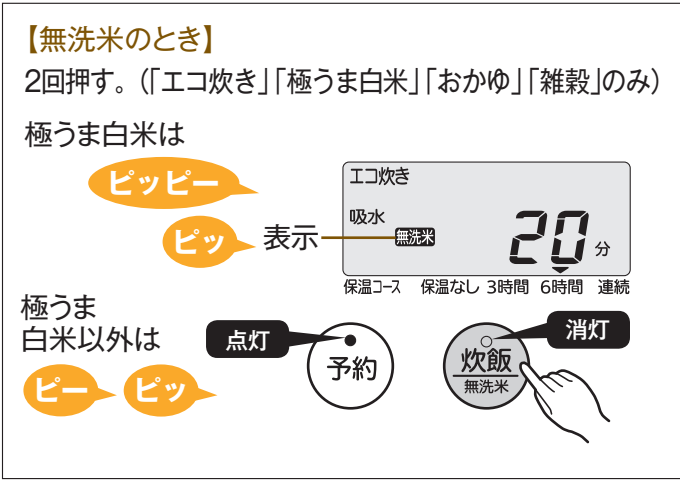
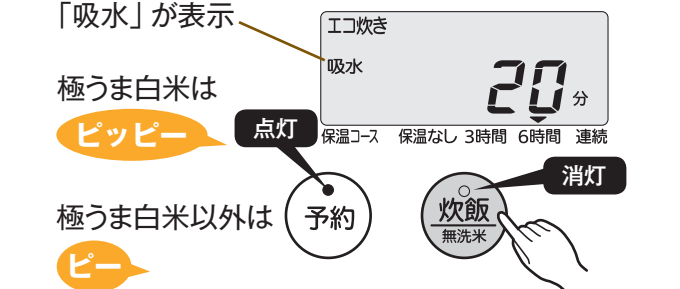
[時] 押すごとに10分ずつ増え、
[分] 押すごとに10分ずつ減ります。

【例：20分に合わせると…】
20分後に炊きはじめます。

5 [炊飯] を1回押す。（予約完了）

【無洗米のとき】
2回押す。(「エコ炊き」「極うま白米」「おかゆ」「雑穀」のみ)

予約吸水ができるメニュー

「エコ炊き（無洗米）」「極うま白米（無洗米）」「おかゆ（無洗米）」「雑穀（無洗米）」「玄米」「玄米がゆ」「玄米GABA（玄米ギャバ増量）」

10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間（10～60分）をセットすると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

予約吸水を取り消すとき

[取消] を押す。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、予約吸水できません。※

下記の内容を確認してください。

● 表示部に「0：00」が点滅している状態で [予約] を押した。
→現在時刻を合わせる。(→P.38)

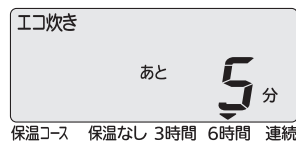
●「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んで、[予約] を押した。
→予約吸水はできません。

※ [予約] を押してから約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約吸水できます。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] を押す。

ごはんが炊きあがったら・使い終わったら・保温について

「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。

炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

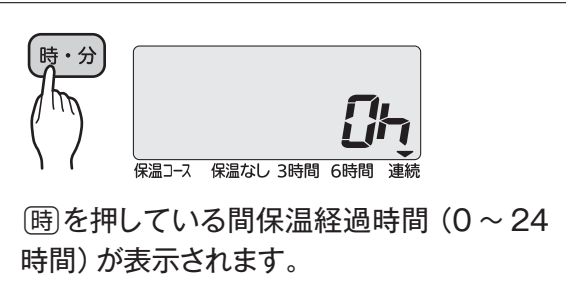
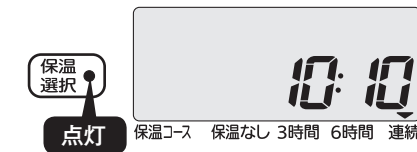
保温中は、保温ランプが点灯します。
（「おかゆ（無洗米）」「玄米がゆ」「保温なし」は保温ランプが点滅。）

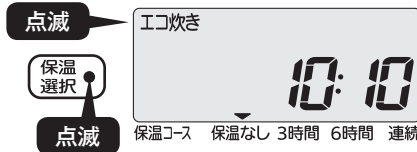
【白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を炊いたとき】
取消を押して、保温を取り消す。
※「エコ炊き」・「極うま白米」・「早炊き」以外のときも保温経過時間が表示されます。
ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

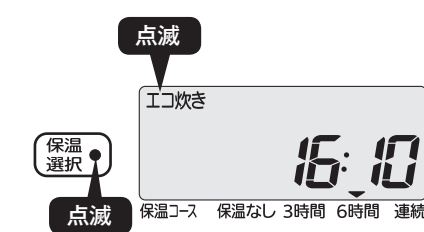
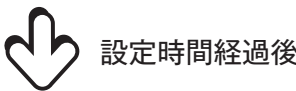
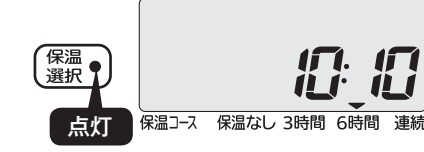
保温の選びかた

炊飯前に保温選択を押して選ぶ。→P.13・22
（炊飯中でも選べます。）

【「連続保温」を選択しているとき】

時を押している間保温経過時間（0～24時間）が表示されます。

※24時間を超えると「24」が点滅します。

【「保温なし」を選択しているとき】

【「おかゆ（無洗米）」「玄米がゆ」のとき】

【6時間（3時間）保温を選択しているとき】

設定時間経過後

時を押している間保温経過時間（0～6、0～3時間が表示されます。）
※設定時間経過後、メニューが点滅します。

おいしく保温するために

◆24時間以上の保温はしない。
◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）の保温
・冷やごはんの保温
・冷やごはんのつぎ足し
・しゃもじを入れたままの保温
・コンセントを抜いての保温
・最小炊飯量以下の保温（最小炊飯量→P.16・54）
・内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
・ごはんをドーナッツ状にした保温
・選択した時間以上の保温
◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べる。
◆12時間以上の予約炊飯はしない。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

保温なしを選んだとき

内ぶたについたつゆが、炊きあがったごはんの上に落ちないように、若干、通電されます。
最大3時間か、ごはんの温度が70℃になると、通電が切れ、つゆが落ちてベタつくので、早めにお召しあがりください。

6時間（3時間）保温を選んだとき

炊きあがってから6時間（3時間）経過すると、保温が切れます。そのままにしておくと、内ぶたについたつゆが落ちて、ベタつくので、早めにお召しあがりください。

ご注意

◆保温中に内なべを持ち上げない。（保温が取り消されることがあります。）
◆おかゆは取消を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタつくおそれ。
◆保温を取り消さずに差込プラグを抜かない。（次に炊飯するときに保温ランプが点灯し、炊飯できません。）

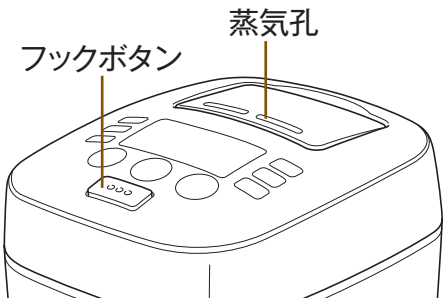
ごはんが炊きあがったら・使い終わったら・保温について

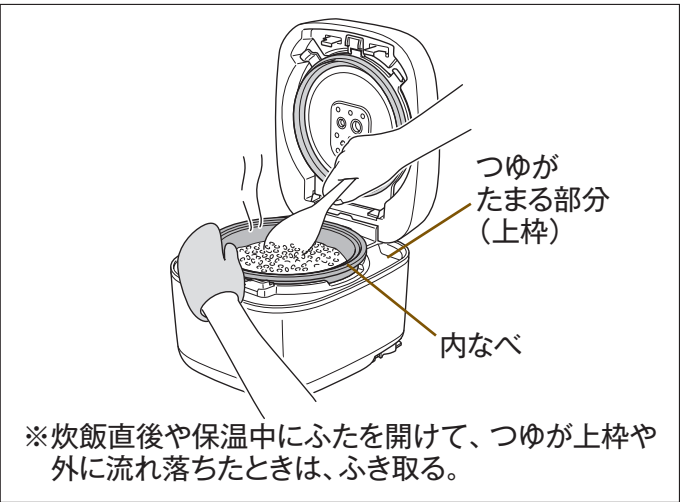
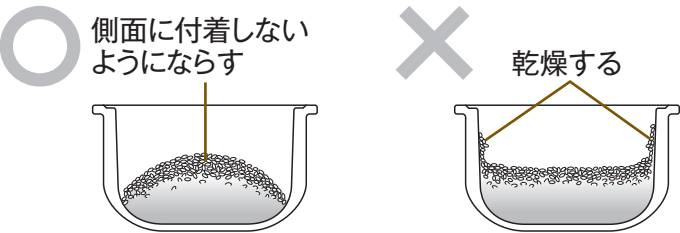
炊きあがってからほぐすと、余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

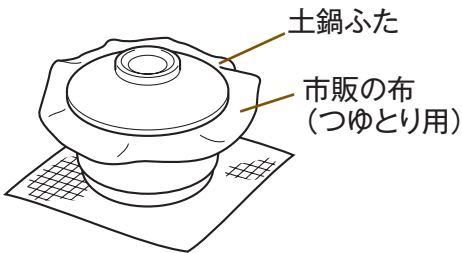
1 ふたを開ける

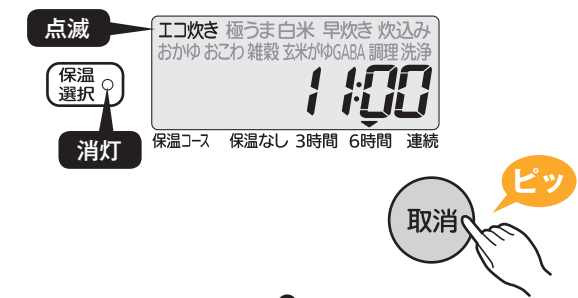
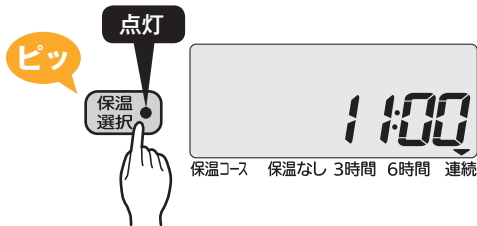
⚠警告

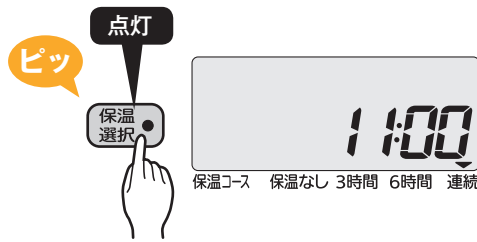
ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。内容物がふきだし、やけどやけがをするおそれ。

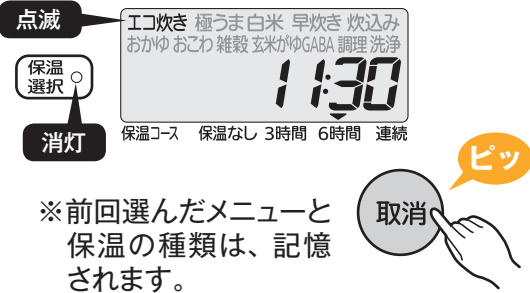
①蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
②圧力 表示が消灯していることを確認する。
③フックボタンを押してふたを開ける。

2 ごはんをほぐす。

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならす。
※土鍋の蓄熱性により、側面に付着した少量のごはんつぶは、保温中に乾燥してしまいます。

※炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

【内なべをおひつ代わりに使うとき】
炊きあがったら、内なべを本体から取り出して、市販の布（つゆとり用）をかぶせ、土鍋ふたでふたをして、おひつ代わりに使うことができます。このとき、内なべが熱くなっているので、やけどしないように注意する。
また、テーブルを傷めないために、鍋敷きなどを使用してください。

◆6時間保温、3時間保温、保温なしで炊飯した後、連続保温が必要になったとき

連続保温が必要になったとき
取消 を押して、保温を取り消す。

保温選択 を長押し（約1秒以上）すると、すぐに保温が開始されます。

◆間違って 取消 を押してしまったとき

保温選択 を長押し（約1秒以上）すると、すぐに保温が開始されます。

3 使い終わったら、取消 を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

使った後は、お手入れする。→P.40

※前回選んだメニューと保温の種類は、記憶されます。

おこげについて

◆炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
◆炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

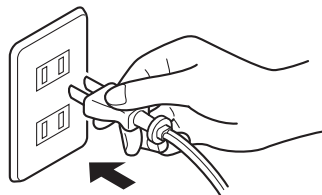
再度保温するとき

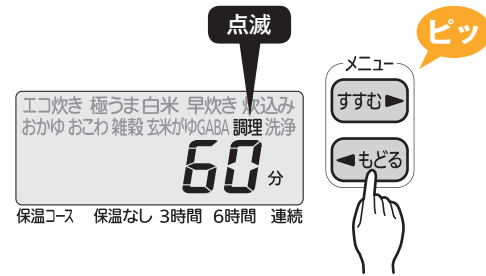
保温を取り消した後、再度保温するときは、保温選択 を1秒以上（長押し）押す。（保温ランプが点灯）

煮込み料理などを作る— 調理

炊飯ジャーで本格クッキング！
肉じゃがや豚の角煮など色々な
メニューを作ることができます。

1 材料を下ごしらえして、内なべに入れ、ふたを閉める。

2 差込プラグをコンセントに差し込む。

3 すすむ または もどる を押して、［調理］を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

4 時・分 を押して、調理時間を合わせる。

時 を押すごとに5分ずつ増え、
分 を押すごとに5分ずつ減ります。
調理は5 ～ 120分まで
5分きざみで設定できます。
また、押し続けると、早送りができます。

調理する材料の量の目安

材料は、内なべの「極うま白米」の目盛を目安に入れる。最大量より多かったり、最小量より少ないと、うまく調理できなかったり、ふきこぼれる原因。

極うま白米の目盛	
最大量	最小量
5.5以下	2以上

調理の特長

1度沸とうさせてから、約95℃の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。

【メニュー例】
肉じゃが、豚の角煮など

調理してはいけないメニュー例

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- 調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類の調理
- 多量の油を入れる調理

詳しい調理のしかたは…

別冊のCOOKBOOK（クックブック）を参照する。

調味料を入れるとき

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめる。

かたくり粉でとろみをつけるとき

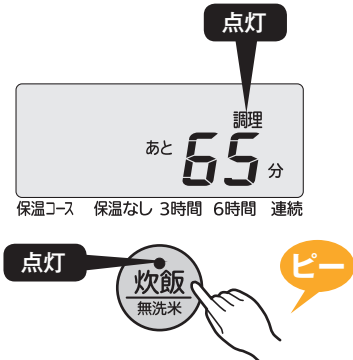
調理の最後に入れる。

ご注意

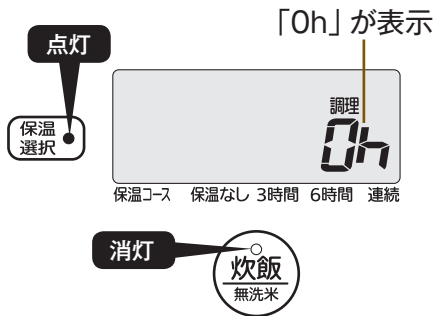
◆別冊のCOOKBOOK（クックブック）で紹介しているレシピ以外の調理はしない。煮物、煮込み以外の調理（焼き物やケーキ・パンづくり）をすると、内なべがこげつくなど損傷するおそれ。
◆ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意する。

煮込み料理などを作る— 調理

5 [炊飯/無洗米] を押す。（調理開始）

残時間を1分ごとに表示します。

できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

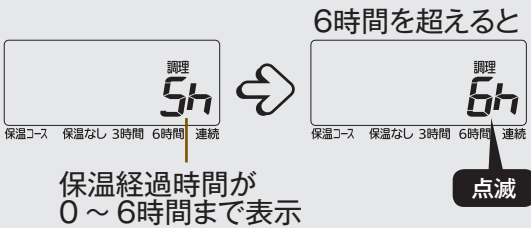
保温中は、保温ランプが点灯します。

【加熱（調理）が足りない場合】
保温ランプが点灯している状態で、[時/分]を押して追加の調理時間を合わせ、[炊飯/無洗米]を押してください。（1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。）

6 使い終わったら、[取消] を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

調理後は、必ずその日のうちに洗浄する。

→P.45

調理の保温について

◆調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

◆作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

◆作った料理によっては、においがパッキンに付着するため、できるだけ早めに食べる。

調理時間を追加するときは[取消]を押さない

追加で調理する前に[取消]を押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理する。

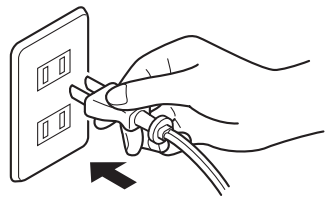
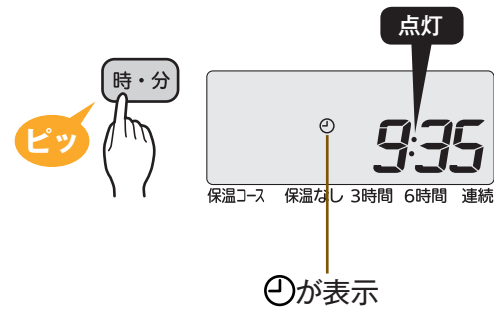
（1）内なべを取り出してぬらした布の上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）P.35の 3 からの要領で調理する。

ご注意

調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

表示部の時刻を現在時刻に合わせる

リチウム電池を内蔵しているため、差込プラグを抜いても現在時刻を記憶し続けます。

1 差込プラグをコンセントに差し込む。

2 時・分 を押して、◷を表示させる。

3 時・分 を押して、時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせる。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：35を10：36に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「36」に合わせる。

4 すすむ► または ◄もどる を押す。（時刻合わせ完了）

24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中。

リチウム電池の寿命

寿命は、4 ～ 5年（差込プラグを抜いた状態）

リチウム電池が切れたとき

差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えてしまいます。

時刻合わせを途中でやめたいとき

取消を押す。

ご注意

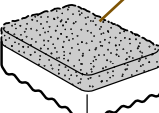
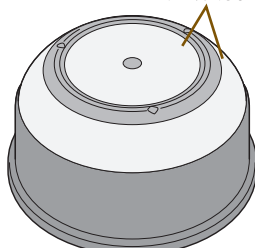
ご自分でリチウム電池の交換はできません。
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち!

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。(ナイロンたわしなどのかたいものを使わない。傷つくおそれ。)

ご注意

◆内ぶたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。）→P.43
◆腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
◆各部を取りはずした後、お手入れする。
◆スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
◆食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

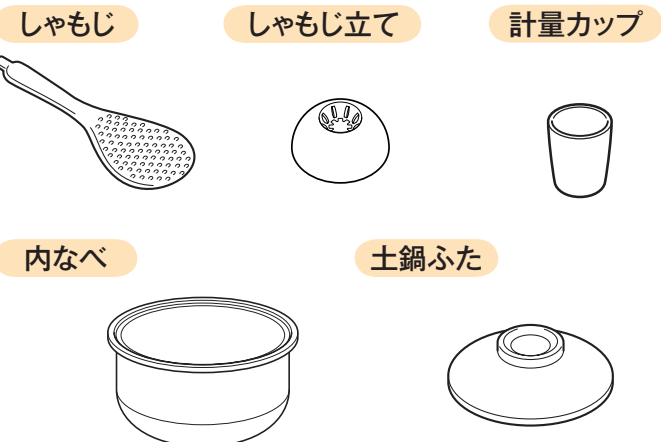
使うたびに洗う部品

しゃもじ

しゃもじ立て

計量カップ

内なべ

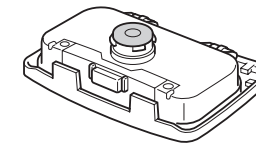
土鍋ふた

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。
※内なべは使うたびに、内側と外側をよく洗ってください。

ご注意

◆内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。

◆内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。傷ついたり割れる原因。
◆内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。
◆内なべ外側の発熱体は、汚れや油分がついたままにしない。ついたときは、きれいにお手入れする。

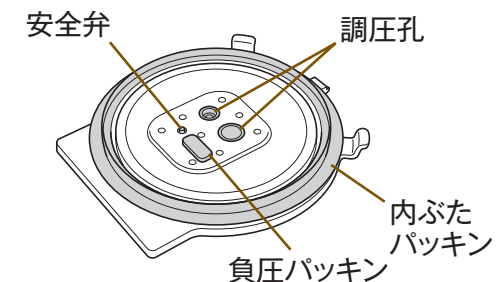
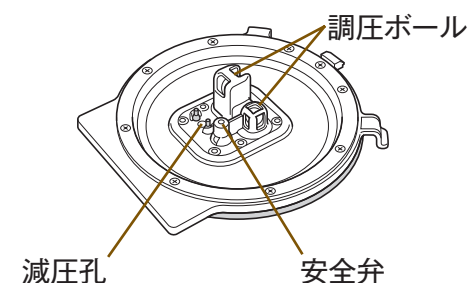
スチームキャップ

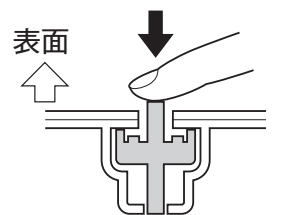
2つの部分にはずす。→P.44

1 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。
2 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

◆雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれやうまく炊けない原因。
◆変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。
・炊飯直後の高温状態での流し洗い。

内ぶた

表面

裏面

1 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

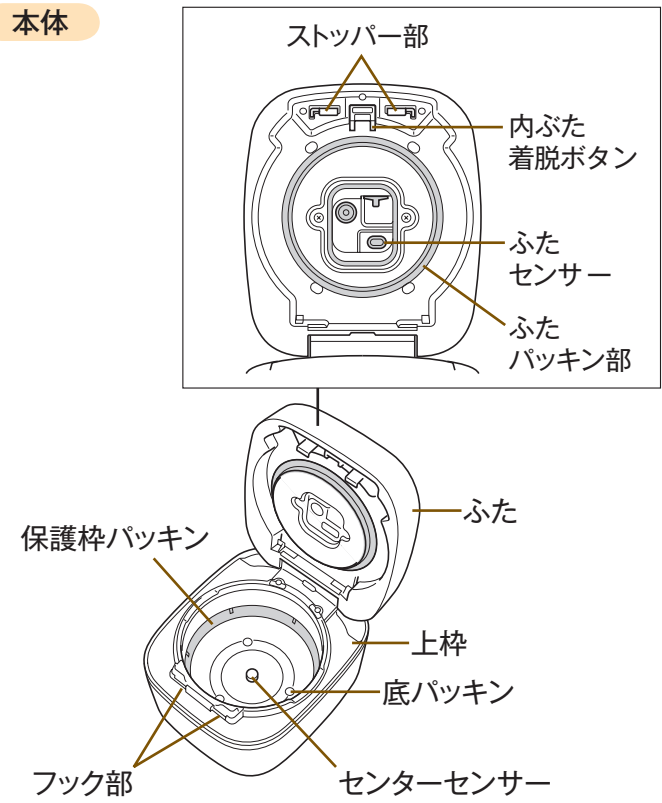
■調圧孔・調圧ボール
ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。
※流水でよく洗い流す。
■安全弁
内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押してみて、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。
2～3回押しながら安全弁のつまりを確認し、流水で内部を洗う。

■負圧パッキン
内ぶたに取りつけた状態で洗う。
はずれたときは、向きに注意して、取り付ける。
→P.43
■内ぶたパッキン
内ぶたに取りつけた状態で洗う。

ご注意

◆内ぶたパッキンは取りはずさない。
◆パッキン類をはずさない。（はずれたときは、必ずつける。→P.44）
◆内ぶたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。
◆雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

お手入れする

汚れるたびにお手入れする箇所

本体

■本体の外側・内側
かたくしぼった布でふき取る。

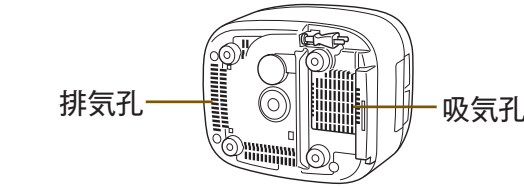
■ストッパー部・ふたパッキン部・フック部・上枠・保護枠パッキン・底パッキン
ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。

■ふたセンサー
布や綿棒などで軽く水ぶきする。

■センターセンサー
こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

ご注意

本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

吸気孔・排気孔

綿棒などでほこりを取る。

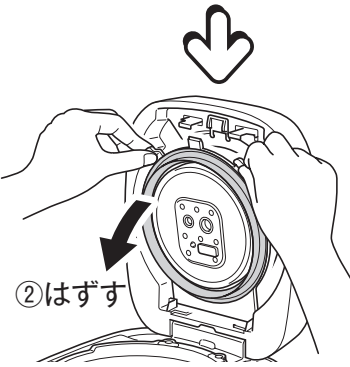
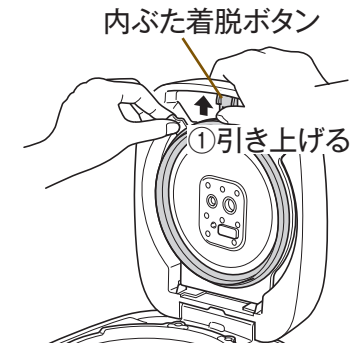
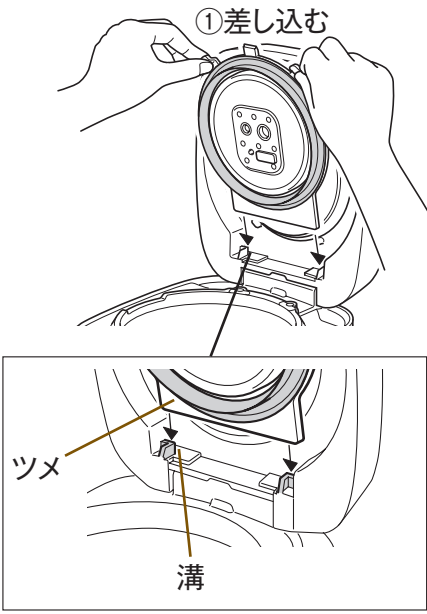
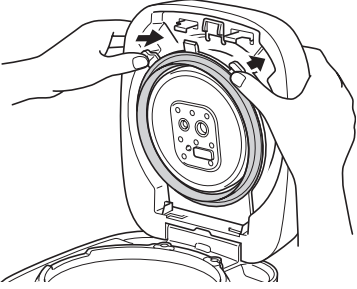
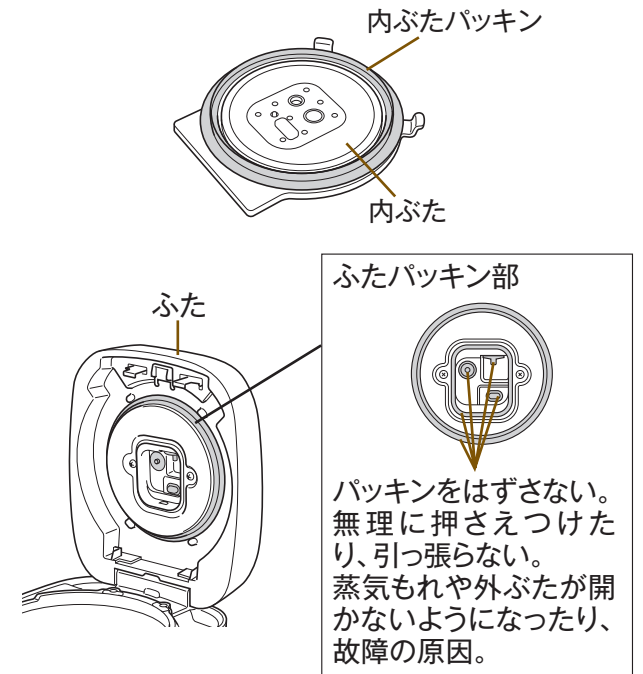
差込プラグ・電源コード

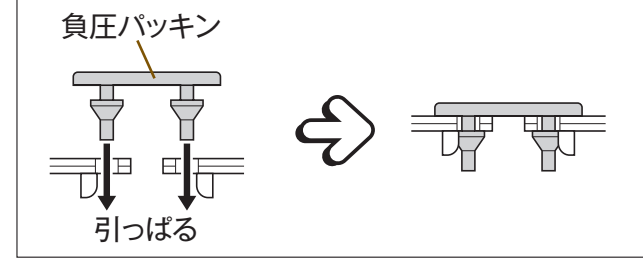
乾いた布でふく。

ご注意

吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因。

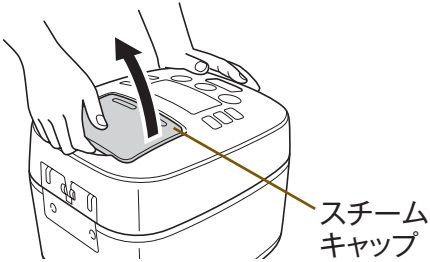
内ぶたのはずしかた・つけかた

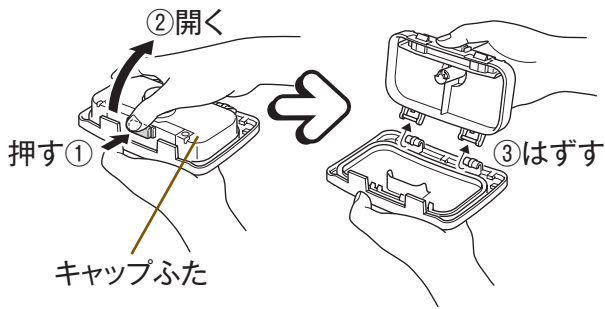
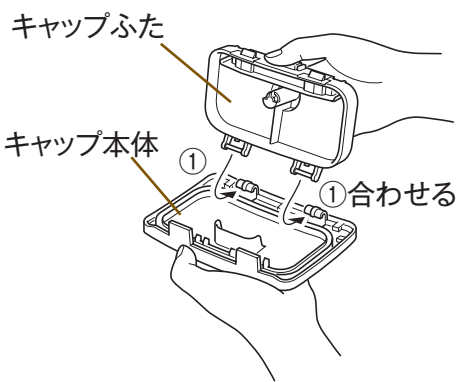
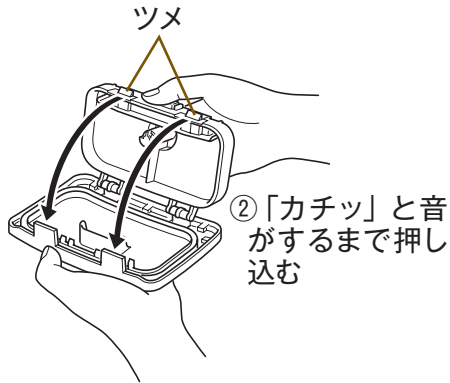
■**取りはずしかた**
内ぶた着脱ボタンを引き上げて、
内ぶたを手前にはずす。

■**取りつけかた**
内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。

ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
ふたパッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

負圧パッキンの取りつけ

※取り付ける方向に注意して、必ず取り付ける。うまく炊けない原因。
※取りつけにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。

お手入れする

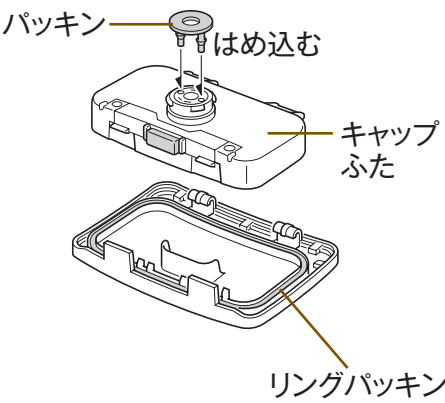
スチームキャップの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた

❶ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

❷スチームキャップを裏返し、キャップふたを図のようにはずす。

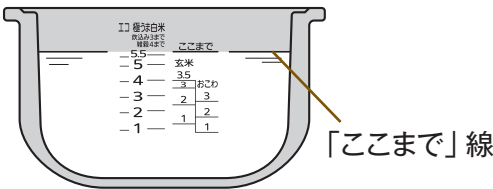
■取りつけかた

❶キャップふたを、キャップ本体に引っ掛ける。

❷「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。

❸確実に、本体に取りつける。

スチームキャップ用パッキンの取りつけ

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

ご注意

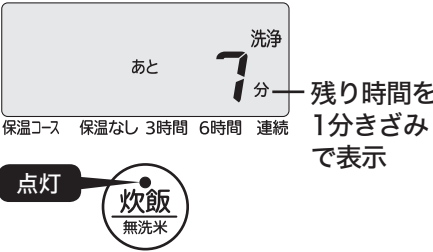
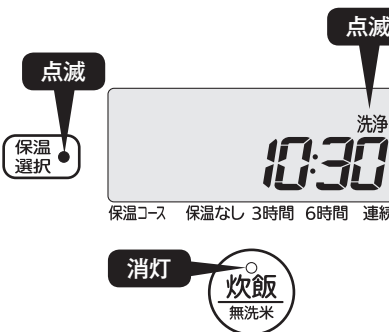
リングパッキンをはずさない。
はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。
※取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。

においが気になるときや、調理後は洗浄する

❶内なべに「ここまで」の線まで水を入れ、本体にセットする。

❷差込プラグをコンセントに差し込む。

❸［すすむ▶］または［◀もどる］を押して、「洗浄」を選ぶ。

❹［炊飯/無洗米］を押す。
（洗浄開始。約55分で終了）

洗浄終了の7分前になると…

洗浄が終了すると…

❺［取消］を押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

❻本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.40

うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	最大炊飯量を超えて炊飯した	炊込みごはんの具や雑穀を混ぜ込んで炊いた・調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに炊飯キーを押して、そのまま放置した
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●	●		●		
	やわらかすぎる	●	●			●	●	●	●	
	生煮えになる	●			●	●		●		●
	しんがある	●			●	●		●		●
	こげがきつい	●				●	●	●	●	
炊飯中に	蒸気がもれる	●								
	ふきこぼれる	●				●		●		
	炊飯時間が長い	●						●		
参照ページ		16・18・24・25・54	–	–	16・24・54	18・24	–	21～25	–	31

こんなとき ＼ お調べいただくこと		内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	お湯（約35℃以上）で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●					●	●		●
	やわらかすぎる	●	●	●			●	●	●	●	●	
	生煮えになる	●	●						●		●	
	しんがある	●	●						●		●	●
	ぬか臭い					●						
	こげがきつい	●	●			●			●	●		●
炊飯中に	蒸気がもれる	●	●		●			●		●		●
	ふきこぼれる	●			●	●						●
	炊飯時間が長い	●	●		●							
参照ページ		19・40～42	7	32	19・40～42	17	–	–	17・18	20	–	40～45

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や、水加減を間違えた	内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の予約炊飯をした	保温を24時間以上続けている	白米（無洗米）以外を保温した
保温中のごはんが	におう		●		●	●	●	●	●
	変色する		●	●	●	●		●	●
	パサつく	●	●	●	●			●	●
	ベタつく	●	●	●			●	●	●
参照ページ		16・18・24・54	19・40～42	32	19・40～42	17	27	31	

こんなとき ＼ お調べいただくこと		ごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温した	お手入れが不充分	調理後に、洗浄をしなかった	「保温なし」に設定し、ごはんを入れたままにした	「3時間保温」「6時間保温」に設定し、保温時間経過後、ごはんを入れたままにした	ごはんを入れたまま保温を取り消した
保温中のごはんが	におう		●	●	●	●	●	●	●	●
	変色する	●	●	●	●			●	●	
	パサつく	●	●	●	●					
	ベタつく		●	●	●			●	●	●
参照ページ		31				40～45	37・45	31	31	–

うまく炊けない?と思ったら

こんなとき		理　由
うすい膜ができる	▶	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	▶	やわらかいごはんや、ねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

調理がうまくできない?と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		メニューを間違えた	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	COOK BOOK(クックブック)のレシピ以外の調理をした	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にこげついたごはんつぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
調理	煮えない	●	●	●		●	●		●	●	●
調理	ふきこぼれる	●	●	●	●	●					
調理	煮詰まる	●	●		●	●		●			
調理	こげつく	●	●	●	●	●		●		●	
参照ページ		34・35		34			34～37		19・40～42	20	53

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消を押し、保温を取り消してから操作する。	20
炊飯時	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	20
		内なべにひびが入っている。	内なべをお買い求めください。	53
		内なべの発熱体に傷がついていませんか。	内なべをお買い求めください。	53
予約炊飯時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んでいませんか。(予約できません。)	別のメニューを選ぶ。	27
		表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	27・38
予約炊飯時	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。(メニューごとに予約可能な時間が決められています。)	予約可能な時間に合わせる。	26・27
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	38
予約炊飯時	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	27
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	38
予約吸水時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んでいませんか。(予約できません。)	別のメニューを選ぶ。	28
		表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	29・38
予約吸水時	予約した時間経過後に炊きはじめない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	29

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	16・18・24・25・54
		内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	19・40～42
		内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていません	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
		メニュー選択を間違えていませんか。（メニューごとに炊飯時間が異なります。）		21～25
		停電しませんでしたか。		53
	作動音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	19・40～42
		内ぶたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	
		内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
		内ぶた・スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	42～44
		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	20
	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	16・18・24・25・54
		充分に洗米しましたか。（無洗米は除く。）	充分に洗米する。	17
		内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	19・40～42
		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	21～25

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	「おかゆ」「玄米がゆ」の炊飯後や「保温なし」を選んだとき、または「6時間保温」「3時間保温」を選び、保温時間経過後、保温ランプが点滅します。（炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。）		30・31
	おこげができる。おこげが薄い。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。おこげの濃さは、火かげんで調整してください。		21・24
保温時	「24」が点滅する。	24時間以上、保温を続けていませんか。24時間を超えると、「24」が点滅します。（24時間以上の保温はしない。）		30
	保温選択を長押しすると、「ピピピ」と音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	20
調理	調理の保温中に「6」が点滅する。	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると、「6」が点滅します。（調理後、6時間以上の保温はしない。）		36
時刻	時/分を押しても時刻合わせができない。	炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中は時刻合わせできません。		38
本体の不具合	ふたが閉まらない。または炊飯中にふたが開く。	上枠や内ぶたパッキン・フックボタン・ふた付近にごはんつぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	40～42
		内ぶたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	41
	ふたが閉まらない。	内ぶたがセットされていますか。	内ぶたをセットしてください。	42・43
		炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	20
	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	20・34・38
	電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	11
		電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	電源プラグから火花が飛ぶ。	電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		
	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお買い求めください。		

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
本体の不具合	内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
	内なべがひどくこげつき、こげがとれない。	「調理」メニュー以外で調理をしていませんか。また、「調理」メニューでCOOK BOOK（クックブック）のレシピ以外の調理をしていませんか。		25・35
	内なべのこげがとれにくい。	内なべにお湯をはり、しばらく置いてからやわらかいスポンジでよく洗ってください。内なべの外側もよく洗ってください。		40
	本体内に、水や米が入ってしまった。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	19
	使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		
	炊飯中☆・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IH が作動している音で、故障ではありません。		
		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
		「プシュー」や「ボコボコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出る。	沸とうによるもので、故障ではありません。	
		上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	炊飯中に「カチャカチャ」と音がする	圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		
	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	12・38
		リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。		12・38
	音声ガイドが鳴らない。	キーを押してブザー音しか鳴らない場合は、音声ガイド設定が「音声：0」になっています。	音声ガイド設定を「音声：1・2・3」にしてください。	14
		キーを押してブザー音が鳴らない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
	音声ガイドが聞こえにくい。	音量設定が、小さくなっています。	音量設定を大きくしてください。	15
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

エラー表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	参照ページ
「Err」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする。	本体を室温の高い場所や、カーペットなどの上に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は、本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	10

停電があったとき

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯（予約吸水）中	そのままタイマーが作動します。 セット時刻（時間）を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯（調理・洗浄）中	炊飯（調理・洗浄）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆内なべ（傷ついたり、ひび割れたとき）

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、交換する。

◆パッキン類（消耗品）

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、交換する。

◆樹脂部品（傷んできたとき）

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。

仕様

区分	項目	詳細	値
電　源			100V　50-60Hz
定格電力（W）			1180
省エネ法関連表示*1*2*3	最大炊飯容量（L）		1.0
	区分名		B
	蒸発水量*4（g）		4.4
	年間消費電力量（kWh/年）		75.7
	1回当りの炊飯時消費電力量*5（Wh）		148
	1時間当りの保温時消費電力量*5（Wh）		14.4
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）		0.91
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）		0.70
炊飯容量（L）	エコ炊き		0.18～1.0（1～5.5合）
	極うま白米		0.18～1.0（1～5.5合）
	早炊き		0.18～1.0（1～5.5合）
	炊込み		0.18～0.54（1～3合）
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）
		全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18（0.5～1合）
		五分がゆ	0.09（0.5合）
	おこわ		0.18～0.54（1～3合）
	雑穀		0.18～0.72（1～4合）
	玄米	玄米	0.18～0.63（1～3.5合）
		玄米・具を入れたとき	0.18～0.54（1～3合）
		玄米がゆ（全がゆ）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
		玄米がゆ（全がゆ）・具を入れたとき	0.09～0.18（0.5～1合）
		玄米がゆ（五分がゆ）	0.09（0.5合）
		玄米GABA（玄米ギャバ増量）	0.18～0.63（1～3.5合）
外形寸法*6（cm）	幅		26.5
	奥行		30.9
	高さ		25.1
本体質量*6（kg）			6.9
コードの長さ*6（m）			1.0

*1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
*2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
*3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
*4　蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
*5　1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
*6　おおよその数値です。

●時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
●1カップ=約1合です。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」→P. 46、「調理がうまくできない？と思ったら」→P. 48、「故障かな？と思ったら」→P. 49～52・「エラー表示が出たときは」→P. 53をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき、修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 ・・・ おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき ・・・ まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料 ・・・ 不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。

部品代 ・・・ 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）

0570-011101
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ
TEL（06）6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ http://www.tiger.jp/shop.html